

www.zojirushi.com

FOR CALIFORNIA USA ONLY

This product contains a CR Coin Lithium Battery which contains Perchlorate Material - special handling may apply. See www.dtsc.ca.gov/hazardouswaste/perchlorate

NS-TSC ⒹⒸⒷ



CUISEUR DE RIZ ET RÉCHAUD MICOM

NOTICE D'UTILISATION

NS-TSC10 / NS-TSC18

INDEX

ZOJIRUSHI CORPORATION

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

LORS DE L'UTILISATION D'APPAREILS ÉLECTRIQUES, SUIVEZ LES PRÉCAUTIONS DE BASE SUIVANTES:

1 Lisez bien toutes les instructions.

2 Ne touchez pas les surfaces qui peuvent être chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. N'obturez en aucun cas l'orifice d'échappement de la vapeur.

3 Pour éviter les chocs électriques, n'immergez jamais le cordon électrique ou la prise, ou encore l'autocuiseur de riz (à l'exception de la marmite située à l'intérieur) dans l'eau ou dans tout autre liquide.

4 Soyez vigilants lorsque les enfants utilisent l'appareil ou se trouvent à proximité.

5 Débranchez l'appareil après usage ou avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'en retirer ou d'y insérer les accessoires et avant de le nettoyer. Assurez-vous que l'appareil est sur OFF lorsque vous ne vous en servez pas, avant d'en retirer ou d'y insérer les accessoires détachables ou encore avant de le nettoyer.

6 N'utilisez pas l'appareil avec une prise ou un cordon électrique endommagé. Ne vous servez pas d'un appareil qui pour une raison ou une autre fonctionne mal. Emportez l'appareil chez le réparateur ou le vendeur le plus proche en vue d'un contrôle ou d'une réparation.

7 L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant est susceptible d'entraîner des accidents.

8 N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

9 Ne laissez pas le cordon électrique pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir et assurez-vous qu'il n'est pas en contact avec une surface chaude.

10 Ne placez pas l'appareil près d'une surface chaude telle qu'un brûleur à gaz allumé, une plaque électrique, un poêle ou encore dans un four en train de chauffer.

11 Soyez très prudent lorsque vous déplacez l'appareil contenant un liquide ou un aliment chaud.

12 Branchez le cordon dans une prise domestique. Avant de débrancher l'appareil, placez-le sur la position ARRÊT puis retirez la fiche de la prise murale.

13 N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fonctions que celles auxquelles il est destiné.

14 Pour minimiser les risques de chocs électriques, n'utilisez que la marmite interne fournie avec l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CET APPAREIL EST UNIQUEMENT À USAGE DOMESTIQUE.

L'appareil est équipé d'un cordon court afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de chutes sur le cordon. Des rallonges peuvent être utilisées à condition que toutes les précautions soient prises lors de leur utilisation.
Si vous vous servez d'une rallonge, sa puissance électrique indiquée devra être égale ou supérieure à celle de l'appareil; Le cordon devra être arrangé de manière à ce qu'il ne pende pas depuis le haut d'un comptoir ou d'une table où il serait à portée de main des enfants et où il occasionnerait des accidents dus à une chute ou à un enchevêtrement. L'appareil a une prise polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de chocs électriques, la prise s'insère dans un seul sens à l'intérieur d'une prise murale polarisée. Si la prise ne s'adapte pas correctement dans la prise murale, retournez-la. Si elle ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien spécialisé. Ne cherchez en aucun cas à modifier la prise.

IMPORTANT SAFEGUARDS

BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES, INCLUDING THE FOLLOWING:

1 Read all instructions thoroughly.

2 Avoid touching hot surfaces and do not close or clog the steam vent opening under any circumstances. The handles and knobs are provided for your safety and protection.

3 To prevent hazardous operation or electric shock, do not immerse power cord, power plug, or rice cooker (except inner cooking pan) in water or other liquids.

4 Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.

5 Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool before adding or removing parts, and before cleaning the appliance. Make sure appliance is OFF when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.

6 Do not use or operate the appliance with a damaged cord or plug. If the appliance malfunctions or has been damaged in any manner, unplug the appliance and return it to the nearest authorized service facility or dealer for examination, repair or adjustment.

7 The use of accessories or attachments not recommended by the appliance manufacturer may be hazardous or may cause malfunction.

8 Do not use outdoors.

9 Keep the power cord away from hot surfaces and do not let the cord hang over the edge of tables or counters.

10 Do not place the appliance on or near a heated surface such as a gas or electric stove, or in a heated oven.

11 Always use extreme caution when moving appliances containing hot contents or liquids.

12 Plug the cord into a household electrical outlet. To disconnect, turn the power control to OFF, then remove plug from wall outlet.

13 Do not use the appliance for other than intended or specified purposes.

14 To reduce the risk of electric shock, use only the supplied inner cooking pan.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

This appliance is supplied with a short power cord to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over. Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and a longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug was designed to fit into a polarized outlet in only one direction. If the plug does not fit fully into the outlet, do not attempt to force it or modify it in any way. Simply reverse the plug and insert. If it still does not fit, contact a qualified electrician.

SAUVEGARDES IMPORTANTES Assurez-vous de suivre ces instructions.

Ces AVERTISSEMENTS et MISES EN GARDE sont prévus pour empêcher les dégâts aux biens ou les blessures à vous et aux autres.

■ **Le degré de danger ou de dégâts par le mauvais usage de ce produit est indiqué comme suit:**



Indique un risque de blessure grave ou de mort.



Indique un risque de blessure , de dégâts ménagers ou aux biens si manipulé sans précaution.

■ **Les actions interdites ou nécessaires sont indiquées comme suit:**



⃠ Indique une opération interdite.



❗ Indique une exigence ou une instruction qui doit être respectée.

⚠ AVERTISSEMENTS



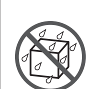
Ne pas modifier le Cuiseur de Riz. Seul un technicien réparateur pourra démonter ou réparer cet élément.
Tenter de faire ainsi pourra causer un incendie, une secousse électrique ou une blessure. Adressez toutes demandes de renseignements pour réparations au Service Clientèle de Zojirushi.



Ne pas toucher le Purgeur de Vapeur.
Faire ainsi pourra causer des brûlures ou un ébouillantage. Prendre des précautions spéciales avec les enfants et les bébés.



Ne pas brancher ou débrancher le Cordon d'Alimentation si vos mains sont mouillées.
Faire ainsi pourra causer une secousse électrique ou une blessure.



Ne pas immerger le Cuiseur de Riz ou l'éclabousser avec de l'eau. Ne pas verser directement de l'eau dans le Cuiseur de Riz.
Faire ainsi pourra causer un court-circuit ou une secousse électrique.



Ne pas mettre d'objets métalliques tels que des épingles ou des fils dans le purgeur d'air ou les crevasses situées au fond du Cuiseur de Riz.
Faire ainsi pourra causer une secousse électrique ou un mauvais fonctionnement, entraînant une blessure.

Vue de dessous du produit
Purgeur d'Air ou crevasses

Ne pas permettre aux enfants de se servir du Cuiseur de Riz sans surveillance. Garder hors de portée des enfants en bas-âge.
Les enfants risquent de se brûler, de se blesser ou des secousses électriques.

Ne pas ouvrir le Couvercle Extérieur ou déplacer le Cuiseur de Riz pendant la cuisson.
Faire ainsi pourra causer des brûlures.

Le Cuiseur de Riz est pour cuire du riz, garder le riz au chaud, cuire des gâteaux et la cuisson à la vapeur. Ne pas employer à d'autres fins que celles prévues, Toujours suivre la Notice Technique et ne jamais faire cuire ce qui suit:
- Des aliments emballés dans des sachets en plastiques.
- Des plats qui emploient du papier torchon ou d'autres couvercles pour couvrir les aliments.

Faire ainsi pourra boucher la voie d'échappement de la vapeur.



Ne pas se servir du Cuiseur de Riz si la Prise ou le Cordon d'Alimentation sont endommagés ou si la Prise de Courant mâle est lâchement insérée dans la prise de courant femelle.
Faire ainsi pourra causer une secousse électrique, un court-circuit ou un incendie.

Prise de Courant Mâle
Prise de Courant Femelle

Ne pas endommager le Cordon d'Alimentation. Ne pas plier, tirer, tordre, entasser, ou tenter de modifier le Cordon d'Alimentation. Ne pas placer sur des surfaces ou appareils à températures élevées ou à proximité, sous des articles lourds ou entre des objets.
Un Cordon d'Alimentation endommagé peut causer un incendie ou une secousse électrique.

Corps Principa
Cordon d'Alimentation

Ne pas employer de source d'énergie autre que de 120 V CA.
L'emploi de tout autre voltage d'alimentation en électricité pourra causer un incendie ou une secousse électrique.

Ne pas permettre à la Prise de Courant Mâle d'entrer en contact avec la vapeur.
Permettre à la Prise de Courant Mâle d'entrer en contact avec la vapeur après insertion dans la Prise de Courant Femelle pourra causer un court-circuit ou un incendie. Quand vous vous servez d'une table ou étagère coulissante, placez le Cuiseur de Riz dans une position où la Prise de Courant Mâle n'entre pas en contact avec la vapeur.



Insérer complètement et solidement la Prise de Courant Mâle dans la Prise de Courant Femelle.
Une Prise de Courant mâle lâchement insérée pourra causer une secousse électrique, un court-circuit, de la fumée ou un incendie.

Ne se servir que d'une prise de courant femelle d'une intensité de 15 ampères minimum et ne pas brancher d'autres appareils dans la même prise.
Brancher d'autres appareils dans la même prise pourra faire surchauffer la prise, entraînant un incendie.

Si les fiches ou la surface de la Prise de Courant Mâle deviennent souillées, les essuyer jusqu'à ce qu'elles soient propres.
Une Prise de Courant Mâle sale pourra causer un incendie.



Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) qui ont des capacités mentales, physiques ou sensorielles réduites ou manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu' une personne responsable de leur sécurité ne les supervise ou ne les instruise au sujet de l'emploi de cet appareil. Les enfants devront être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



Arrêtez de vous en servir immédiatement si vous remarquez un des symptômes suivants indiquant un mauvais fonctionnement ou une panne.
Continuer de vous servir du Cuiseur de Riz pourra causer de la fumée, un incendie, une secousse électrique ou des blessures.
- La Prise de Courant Mâle ou le Cordon d'Alimentation sont devenus très chauds.
- Le Cordon d'Alimentation est endommagé ou l'électricité s'allume ou s'éteint quand on le touche.
- Le corps du Cuiseur de Riz est déformé ou exceptionnellement chaud.
- De la fumée s'élève du Cuiseur de Riz ou ça sent le brûlé.
- Une pièce du Cuiseur de Riz est fêlée, lâche ou instable. etc.

Si une des choses qui précède se produit, débrancher immédiatement le Cuiseur de Riz et contacter le magasin où vous l'avez acheté ou le Service Clientèle de Zojirushi pour des vérifications et/ou une réparation.

● Les illustrations utilisées dans cette Notice Technique pourront différer du produit réel que vous avez acheté.

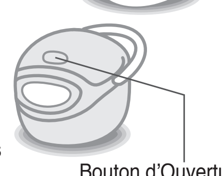
⚠ MISES EN GARDE



Ne pas toucher les surfaces chaudes pendant l'usage ou immédiatement après. Faites attention à la vapeur quand vous ouvrez le Couvercle Extérieur. Faites attention de ne pas toucher la Casserole de Cuisson Interne quand vous décollez le riz.
Toucher les surfaces chaudes pourra causer des brûlures.

Faites particulièrement attention aux pièces métalliques, telles que l'Ensemble du Couvercle Intérieur, la Casserole de Cuisson Interne et la Plaque Chauffante.

Ne pas toucher le Bouton d'Ouverture quand vous déplacez le Cuiseur de Riz.
Faire ainsi pourra faire s'ouvrir le Couvercle Extérieur, entraînant des blessures ou des brûlures.





Ne pas placer ou utiliser le Cuiseur de Riz sur des surfaces instables ou sur des surfaces qui sont sensibles à la chaleur.
Faire ainsi pourra causer un incendie.

Ne pas utiliser le Cuiseur de Riz sur une table ou étagère coulissante ayant une capacité de charge insuffisante.
Faire ainsi pourra endommager la table ou étagère coulissante, faisant tomber le Cuiseur de Riz, entraînant des blessures ou des brûlures. La table ou étagère coulissante devra avoir une capacité de charge d'au moins 15 kg pour le modèle d'1,0 L et de 20 kg pour le modèle d'1,8 L.



Débrancher la Prise de Courant Mâle de la Prise Femelle quand on ne se sert pas du Cuiseur de Riz.
Laisser la Prise de Courant Mâle dans une Prise Femelle pourra endommager l'isolation, entraînant une secousse électrique, un court-circuit ou un incendie.



Ne pas se servir d'un Cuiseur de Riz quand il peut entrer en contact avec de l'eau ou près de sources de chaleur.
Faire ainsi pourra causer une secousse électrique, un court-circuit ou peut endommager le Cuiseur de Riz.

Ne pas employer d'autre batterie de cuisine que la Casserole de Cuisson Interne ou le Panier de Cuisson Vapeur fournis.
Faire ainsi pourra faire surchauffer la Casserole de Cuisson Interne ou un mauvais fonctionnement du Cuiseur de Riz.

Ne pas se servir du Cuiseur de Riz près de murs ou de meubles. Laisser assez de place pour que la vapeur s'échappe si vous vous servez d'une étagère en-dessous.
La vapeur ou la chaleur pourront endommager, décolorer ou déformer les murs, meubles ou étagères.



Prière de laisser refroidir le Cuiseur de Riz avant de le nettoyer.
Les pièces chaudes telles que le Couvercle Intérieur, la Casserole de Cuisson Interne et l'Élément Chauffant pourront causer des brûlures.

Toujours débrancher le Cuiseur de Riz en tenant la Prise, pas en tirant sur le Cordon d'Alimentation.
Tirer sur le Cordon d'Alimentation pour débrancher le Cuiseur de Riz pourra causer une secousse électrique, un court-circuit ou un incendie.

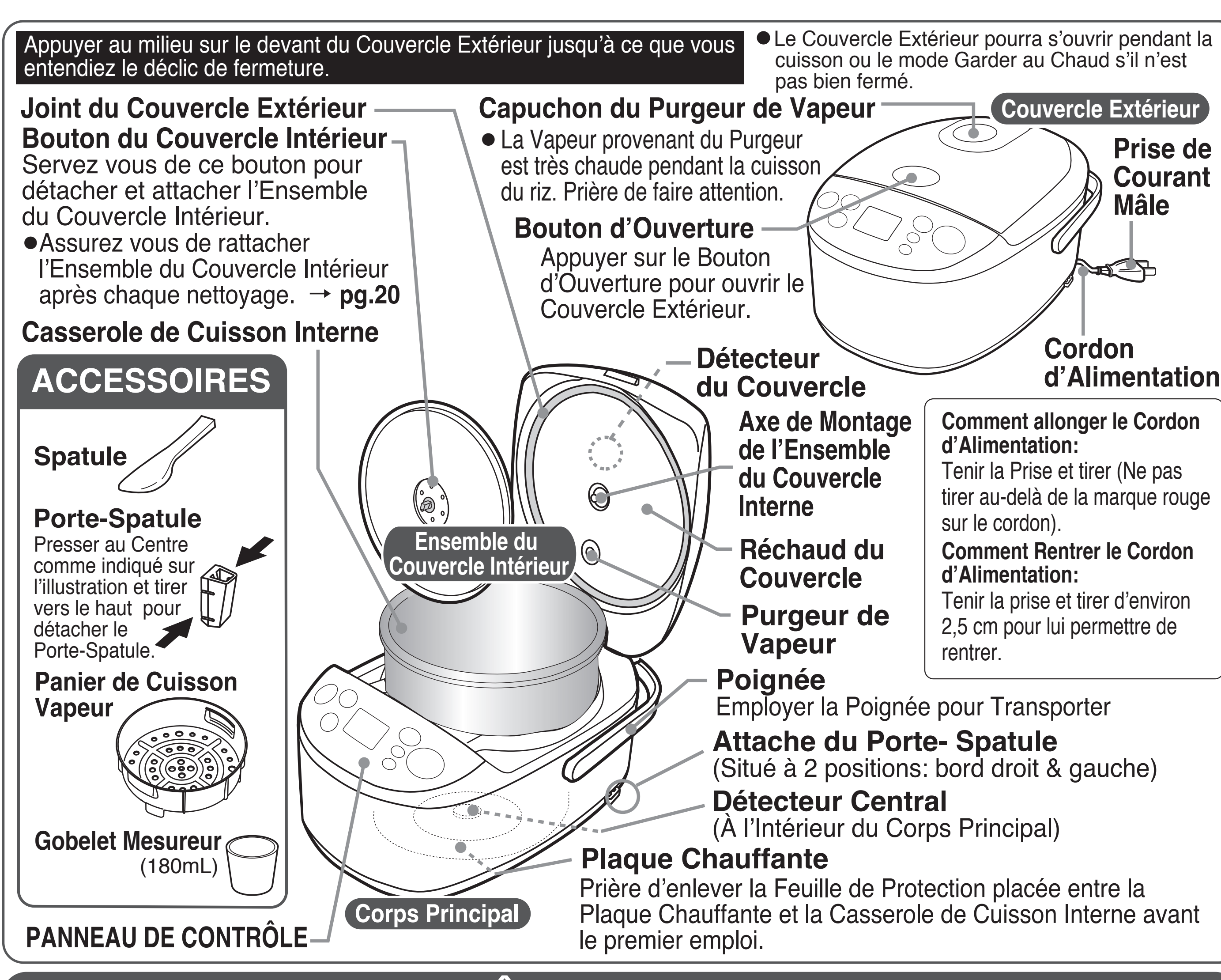
Toujours rentrer le Cordon d'Alimentation en tenant la Prise.
Être frappé par la Prise pourra entraîner des blessures.

Si le Cordon d'Alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de dépannage ou des personnes tout aussi qualifiées pour éviter les dangers.

IMPORTANT

- **Ne pas couvrir le Corps Principal, surtout le Purgeur de Vapeur avec un chiffon ou d'autres objets.**
  Faire ainsi pourra causer une déformation et/ou une décoloration du Corps Principal ou du Couvercle Extérieur.
- **Ne pas endommager ou déformer la Casserole de Cuisson Interne.**
  Une Casserole de Cuisson Interne endommagée pourra ne pas cuire correctement.
- **Ne pas faire fonctionner le Cuiseur de Riz si du riz ou d'autres matières sont collés à l'intérieur du Corps Principal ou sur la surface externe de la Casserole de Cuisson Interne.**
  Faire ainsi pourra causer un fonctionnement anormal ou une cuisson imparfaite.
- **Ne pas cuisiner quand la Casserole de Cuisson Interne est vide.**
  Faire ainsi pourra causer une panne du Cuiseur de Riz ou faire fondre le Panier de Cuisson Vapeur.
- **Ne pas éclabousser le Cuiseur de Riz avec de l'eau ou placer quelque chose contenant de l'eau dessus.**
  Faire ainsi pourra causer une secousse électrique ou une panne.
- **Ne pas se servir du Cuiseur de Riz directement au soleil.**
  Faire ainsi pourra causer une décoloration du Cuiseur de Riz.
- **Ne pas se servir du Cuiseur de Riz là où sa vapeur pourra entrer en contact avec d'autres appareils électriques.**
  La vapeur pourra causer un incendie, un mauvais fonctionnement, une décoloration ou une déformation d'autres appareils électriques.
- **Ne pas se servir du Cuiseur de Riz sur une surface où le purgeur d'air situé au fond peut être bloqué ou couvert (comme sur du papier, du tissu, de la moquette, un sac en plastique ou une feuille d'aluminium).**
  Faire ainsi pourra causer une panne ou un mauvais fonctionnement.

NOMS ET FONCTIONS DES PIÈCES



PANNEAU DE CONTRÔLE

- Appuyer fermement sur les boutons.
- Le point et le tiret en relief (●, ▬) au centre des boutons COMMENCER/RÊCHAUFFER et ANNULER et les signaux sonores sont fournis pour les personnes malvoyantes.

Affichage
L'illustration ci-dessous montre tous les affichages possibles et n'est que pour référence. Cet affichage n'apparaîtra pas pendant l'usage réel. Les lignes noires qui pourront apparaître sur l'ACL quand on l'essuie avec un chiffon sont causées par l'électricité statique et n'indiquent pas un mauvais fonctionnement. Elles disparaîtront d'ici peu.

Bouton du MINUTEUR
Employer ce bouton pour choisir la fonction du Minuteur (pour programmer le Cuiseur de Riz pour finir la cuisson au moment voulu). → pg.15

Bouton MENU
Employer ce bouton pour fixer le menu que vous emploierez. → pg.9

Bouton ANNULER
Employer ce bouton pour annuler le réglage ou la fonction de service choisis.

CANCEL · MENU · KEEP WARM · WHITE · SUSHI · QUICK · MIXED · PORRIDGE · 88:88 · 1 2 · HOURS · MINUTES · SWEET · BROWN · CAKE · STEAM · KEEP WARM ○REGULAR ○EXTENDED · ○TIMER · START REHEAT · TIME SETTING

Bouton GARDER AU CHAUD
Employer ce bouton pour choisir le mode Garder au Chaud Normal ou le mode Garder au Chaud Prolongé. → pg.13

Bouton de RÉGLAGE DE L'HEURE
Employer ce bouton pour régler le Minuteur (heure de fin de cuisson), le temps de cuisson ou l'horloge. → pg.7 & 15

Bouton COMMENCER / RÉCHAUFFER
Employer ce bouton pour commencer le processus de cuisson ou de réchauffage.

COMMENT RÉGLER L'HORLOGE / SIGNAUX SONORES ET COMMENT LES CHANGER

COMMENT RÉGLER L'HORLOGE

L'horloge affiche l'heure sur 24 heures. Bien que l'horloge soit réglée avant expédition de l'usine, certaines conditions telles que la température ambiante pourront faire qu'elle affiche une heure inexacte.
Si l'horloge est inexacte, régler l'heure correcte comme indiqué ci-dessous.
- Si l'horloge est inexacte, la cuisson ne sera pas finie à l'heure que vous avez fixée pour le Minuteur.
- On ne peut pas changer l'horloge pendant la Cuisson, le Réchauffage, Garder au Chaud Normal, Garder au Chaud Prolongé ou la Cuisson avec Minuteur.

Par ex: si l'heure actuelle est 15 heures 01 mais elle affiche 14 heures 56.

Réglage de l'heure
Clignote — 14:56 — TIME SETTING
La correction de l'heure est finie.
Cesse de clignoter — 15:01 — TIME SETTING

1 **Installer la Casserole de Cuisson Interne et brancher le Cordon d'Alimentation.**

2 **Appuyer sur le bouton (▼) ou (▲) de Réglage de l'Heure pour commencer le Réglage de l'Heure et régler l'horloge à l'heure actuelle.**
L'affichage de l'heure commencera à clignoter.
bouton (▲) : Chaque fois qu'on appuie, on fait avancer l'heure par palier d'1 minute.
bouton (▼) : Chaque fois qu'on appuie, on fait reculer l'horloge d'1 minute.
- Appuyer sur l'un ou l'autre bouton et le maintenir pour régler rapidement par paliers de 10 minutes.

3 **L'affichage de l'heure cessera de clignoter après 3 secondes, indiquant que le Réglage de l'Heure est fini.**
Si l'affichage de l'heure ne montre pas l'heure actuelle, répéter la **2** ème Étape pour régler l'heure de nouveau.

SIGNAUX SONORES ET COMMENT LES CHANGER

Ce produit est équipé d'une fonction Signal Sonore qui vous informe quand le Cuiseur de Riz commence la cuisson, quand le Minuteur est réglé ou quand la cuisson est finie. **Vous pouvez choisir les signaux sonores dans ce qui suit:**

Types de Signaux Sonores:

Types de Signaux Sonores et leurs significations / Indication	**Mélodie:** Réglage implicite au moment de l'expédition de l'usine.	**Bip:** Choisir ce réglage pour changer d'une Mélodie.	**Silencieux:** Choisir ce réglage pour mettre le Signal Sonore hors service.
La Cuisson a Commencé:	«Scintille, Scintille, Petite Étoile»	un bip	
Le Minuteur est Réglé:	«Scintille, Scintille, Petite Étoile»	un bip	
La Cuisson/le Réchauffage sont finis:	«Amaryllis»	fait 5 fois bip	pas de son

COMMENT CHANGER LE SIGNAL SONORE:

1 **Installer la Casserole de Cuisson Interne et brancher le Cordon d'Alimentation.**

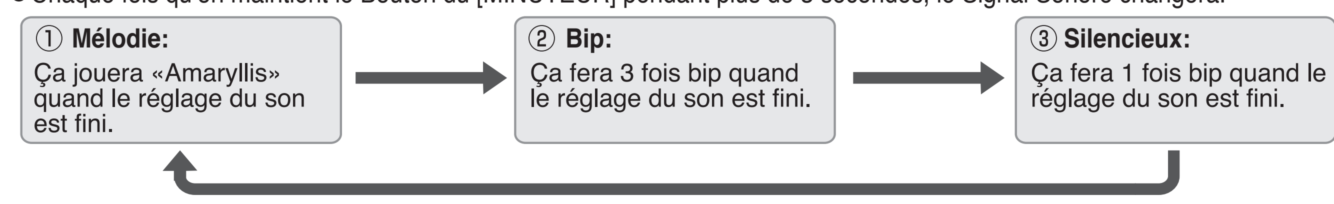
2 **Maintenir le bouton du (○TIMER) pendant plus de 3 secondes.**

3 **Le réglage est fini quand on entend le Signal Sonore désiré.**

- Vous ne pouvez pas changer le Signal de la Mélodie du début du Réchauffage.
- Vous ne pouvez pas changer le Signal Sonore pendant la Cuisson, Garder Chaud ou la Cuisson au Minuteur.
- Si vous trouvez qu'il est difficile de changer / choisir le Signal Sonore, prière de recommencer à partir de la **1**ère Étape.

QUAND CHANGER LE SIGNAL SONORE:

- Chaque fois qu'on maintient le Bouton du [MINUTEUR] pendant plus de 3 secondes, le Signal Sonore changera.



- Le Signal Sonore choisi est enregistré et le restera même si on débranche le Cuiseur de Riz.

(PRÉPARATION ET GARDER AU CHAUD)

CONSEILS POUR FAIRE CUIRE DU RIZ QUI A TRÈS BON GOÛT

COMMENT FAIRE CUIRE DU RIZ QUI A TRÈS BON GOÛT

Mesurer le riz avec précision Assurez vous d'employer le Gobelet Mesureur fourni comme d'autres gobelets mesureurs pourront être différents. Aplanir le riz en haut du gobelet pour maintenir l'exactitude.

Nettoyez rapidement le riz Préparer un bol pour recueillir l'eau

①**Rincer le Riz**··· Verser d'abord plein d'eau du bol dans la Casserole de Cuisson Interne et mélanger librement le riz à la main. Évacuer l'eau immédiatement après. Répéter deux fois.

②**Laver le riz**··· Laver en mélangeant le riz 30 fois à la main, verser plein d'eau du bol et mélanger de nouveau le riz librement. Évacuer l'eau immédiatement après. Répéter le processus de lavage 2-4 fois.

③**Rincer le Riz**··· Enfin, verser plein d'eau du bol et rincer le riz. Répéter deux fois.

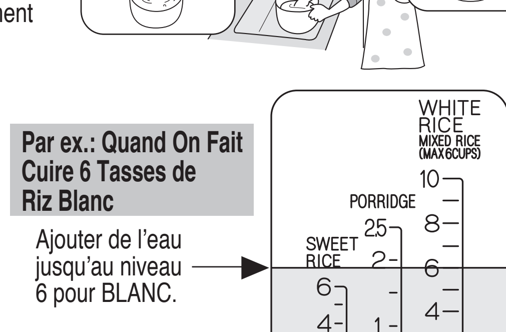
(Compléter les étapes ① ~ ③ en 10 minutes.)

Rincer vite le riz avec plein d'eau

Laver le riz en le remuant

Ajuster la quantité d'eau en conséquence

Type de Riz	Ajustement de l'eau
Riz blanc avec germe	Niveau normal de graduation
Nouvelle récolte	Réduire légèrement le niveau d'eau par rapport à la normale
Vieille récolte	Ajouter un peu d'eau jusqu'au niveau normal



● Cette illustration montre la Casserole de Cuisson Interne du modèle d'1,8 L

Ne pas employer de l'eau fortement ionique alcaline
Du riz cuit avec de l'eau fortement ionique alcaline pourra paraître jaune ou devenir trop gluant.

Mélanger et décoller le riz immédiatement après la fin de la cuisson
L'humidité en excès est libérée, ce qui a pour résultat un riz parfaitement cuit avec une texture légère.

COMMENT EMPLOYER LE MODE GARDER CHAUD

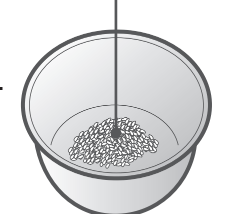
Quand on garde le riz dans la Casserole de Cuisson Interne pour le consommer plus tard, employer le mode Garder Chaud.

●Le riz pourra acquérir une mauvaise odeur ou gâter si le mode garder chaud est annulé ou si laissé dans un Cuiseur de Riz débranché.

Ne pas employer le mode Garder Chaud pour ce qui suit:
- · Ajouter du riz.
- · Réchauffer du riz froid.
- · Garder du riz au chaud quand il contient des ingrédients supplémentaires et des assaisonnements (riz mélangé ou riz sucré).
- · Garder au chaud des aliments autres que du riz tels que des croquettes ou de la soupe miso.
- · Garder du riz au chaud pendant plus de 12 heures.
- · Garder du riz au chaud en laissant la Spatule dans le Cuiseur de Riz.

Quand on garde au chaud une petite quantité de riz, rassembler le riz vers le centre de la Casserole de Cuisson Interne pour l'empêcher de sécher.

Rassembler le riz au centre



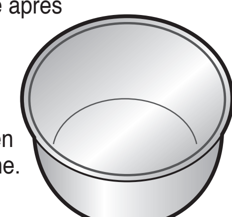
COMMENT MAINTENIR LA CASSEROLE DE CUISSON INTERNE EN BON ÉTAT

Le revêtement antiadhésif peut se décoller si endommagé. Prendre un soin particulier pour éviter de l'endommager et respecter ces précautions:

<Pendant la Préparation>
- · Enlever du riz les matières étrangères (telles que le sable) avant de le rincer.
- · Ne pas employer des ustensiles tels que des fouets pour rincer le riz.
- · Ne pas placer de passoire métallique dans la Casserole de Cuisson Interne quand on nettoie le riz.
- · N'employer que la Casserole de Cuisson Interne de ce Cuiseur de Riz.

<Quand la Cuisson Prend Fin>
- · Ne pas verser de vinaigre dans la Casserole de Cuisson Interne (quand on fait du riz sushi).
- · Ne pas employer de louche métallique (quand on sert du porridge etc.).
- · Ne pas taper fort sur la Casserole de Cuisson Interne (quand on sert).

<Quand on nettoie>
- · Ne pas mettre de cuillers ou de bols à l'intérieur de la Casserole de Cuisson Interne.
- · Nettoyer immédiatement la Casserole de Cuisson Interne après emploi d'assaisonnements.
- · N'employer que des matériaux doux tels qu'une éponge quand on nettoie.
- · Ne pas employer de diluant (benzène, de détergents abrasifs et de brosses (nylon/métal), d'eau de javel ou rien qui pourrait endommager la Casserole de Cuisson Interne.



REMARQUES: **Le revêtement antiadhésif pourra s'user à l'usage.**
Le revêtement antiadhésif pourra éventuellement se décolorer ou se décoller. Ceci n'affectera pas les résultats de la cuisson/Garder Chaud ou les propriétés sanitaires et c'est sans danger pour la santé.Si le décollement du revêtement antiadhésif vous préoccupe, veuillez remplacer la Casserole de Cuisson Interne en achetant une nouvelle. → pg.20

COMMENT FAIRE CUIRE LE RIZ

ÉTAPES DE BASE DE LA CUISSON

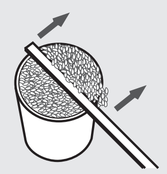
Prière de laver la Casserole de Cuisson Interne, l'Ensemble du Couvercle Intérieur, le Capuchon du Purgeur de Vapeur et les accessoires avant le premier usage. → pg.19

Réglages de Menu	**WHITE / SUSHI** (riz blanc, riz sushi) **QUICK** (cuisson rapide) **MIXED** (riz mélangé) **PORRIDGE** (porridge) **SWEET** (riz sucré) **BROWN** (riz complet) **CAKE** (gâteau) **STEAM** (cuisine vapeur)



Mesurer le riz avec le Gobelet Mesureur fourni.

Mesurer le riz avec le Gobelet Mesureur fourni (approx. 180mL), aplanir ensuite.



2 Nettoyer le riz et ajuster la quantité d'eau.

Comment nettoyer le riz- Voir **pg.8** «COMMENT FAIRE CUIRE DU RIZ QUI A TRÈS BON GOÛT: Nettoyez rapidement le riz»

Placer la Casserole de Cuisson Interne sur une surface plane. Ajouter de l'eau jusqu'au niveau d'eau selon le réglage de menu que vous avez choisi. → pg.11
Pour une mesure précise, aplanir la surface du riz.
Remplir jusqu'à la ligne de mesure d'eau qui correspond au nombre de tasses de riz que vous faites cuire.

● **Le riz pourra être cuit immédiatement après rinçage comme le trempage n'est pas nécessaire. Tremper le riz en amollira la texture.**

3 Placer la Casserole de Cuisson Interne dans le Corps Principal et attacher l'Ensemble du Couvercle Intérieur et le Capuchon du Purgeur de Vapeur. Fermer le Couvercle Extérieur et brancher le Cordon d'Alimentation.

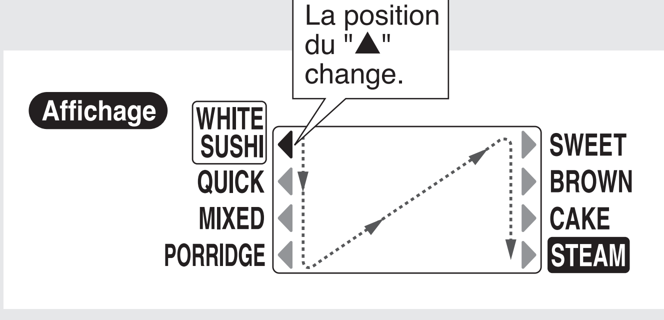
Toujours prendre la précaution d'essuyer la surface externe de la Casserole de Cuisson Interne et l'intérieur du Corps Principal jusqu'à ce qu'ils soient propres, surtout pour l'humidité et les corps étrangers avant de placer la Casserole de Cuisson Interne dans le Corps Principal.



Appuyer sur le bouton  pour choisir le réglage de Menu désiré.

Chaque fois qu'on appuie sur le bouton, ça change la position du "▲". Appuyer sur le bouton jusqu'au réglage de Menu désiré.

● Appuyer sur le bouton et le maintenir pour voir rapidement les choix en tournant. Il s'arrêtera quand il atteindra BLANC / SUSHI.
● Les réglages de Menus tels que BLANC / SUSHI et COMPLET resteront choisis jusqu'à ce que vous changiez le réglage.



COMMENT FAIRE CUIRE LE RIZ (Suite)



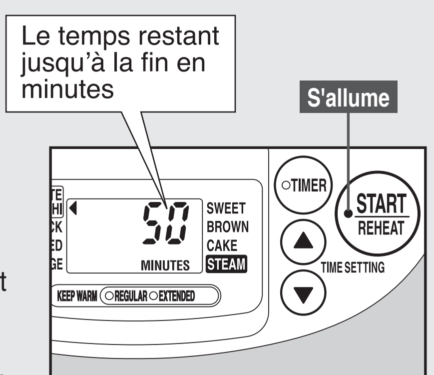
Appuyer sur le bouton  .

Le voyant COMMENCER/RÉCHAUFFER s'allume et on entendra la mélodie/le bip de début de cuisson. Quand le Cuiseur de Riz atteint le processus de cuisson à la vapeur, l'affichage montre le temps restant jusqu'à la fin.

- Assurez-vous que le Cuiseur de Riz n'est pas en mode Garder Chaud, appuyer ensuite sur le bouton COMMENCER/RÉCHAUFFER. Si le voyant Garder Chaud est allumé, le processus de réchauffage commencera. → **pg.14**
- Appuyer sur le bouton ▲ ou ▼ pour vérifier l'heure actuelle pendant la cuisson. Si la pile au lithium emmagasinée est morte et qu'on n'a pas fixé l'heure actuelle, l'affichage ne montrera pas l'heure actuelle.
- Ne mettez pas Panier de Cuisson Vapeur dans le cuiseur si vous ne cuisez pas d'autres aliments avec le riz.

Le temps restant jusqu'à la fin en minutes

S'allume



Le temps restant jusqu'à la fin n'est que pour référence. Il peut varier suivant la température de la pièce ou de l'eau, le voltage ou la mesure d'eau.

6

Quand entend la mélodie/le bip pour indiquer la fin de la cuisson, remuer et décoller immédiatement le riz pour lui donner une texture délicieusement légère.

Le Cuiseur de Riz passe automatiquement au mode Garder Chaud à la fin de la cuisson et le voyant GARDER CHAUD NORMAL s'allume. L'affichage montre maintenant le temps Garder Chaud écoulé en heures. Remuer et décoller immédiatement le riz pour libérer l'humidité en excès pour un riz léger.

→ Veuillez employer des gants de cuisine ou un chiffon doux quand vous touchez la Casserole de Cuisson Interne car elle pourra être chaude.

Temps écoulé du mode Garder Chaud

WHITE SUSHI
QUICK
MIXED
PORRIDGE
0
HOURS
SWEET
BROWN
CAKE
STEAM
KEEP WARM ● REGULAR ○ EXTENDED

S'allume

- La Casserole de Cuisson Interne pourra tourner quand vous décollez le riz. Tenir la Casserole de Cuisson Interne avec des gants de cuisine ou un chiffon doux l'empêchera de tourner tout en réduisant les dégâts à l'extérieur du fond de la casserole.
- Si vous annulez le mode Garder Chaud et appuyez de nouveau sur le bouton GARDER CHAUD, l'affichage montre "0 HOURS."
- On peut aussi changer le réglage du son. → **pg.7**



Après emploi, appuyer sur le bouton , débrancher ensuite le Cordon d'Alimentation.

- Seulement enlever la Casserole de Cuisson n'éteindra pas le courant. Assurez-vous d'appuyer sur le bouton ANNULER.

NOTE

- Selon les conditions de cuisson, la portion de riz au fond pourra devenir légèrement brunie.
- Quand on fait cuire plus d'un pot de riz consécutivement ou qu'on fait cuire juste après avoir annulé le mode Garder Chaud, permettre au Cuiseur de Riz de refroidir pendant 45 minutes ou plus. Si le Corps Principal et le Couvercle Extérieur sont chauds, le riz pourra ne pas bien cuire.
- Pour faire refroidir rapidement le Corps Principal et le Couvercle Extérieur, veuillez essayer ce qui suit:
  ･Remplir d'eau froide la Casserole de Cuisson Interne et la placer dans le Corps Principal
  ･Ouvrir le Couvercle Extérieur, enlever l'Ensemble du Couvercle Intérieur et permettre au Réchaud du Couvercle de refroidir.

CONSEILS DE CUISSON DE DIVERS MENUS DE RIZ

Menus Menus avec des réglages spéciaux de menus.

Menus	Riz	Réglage de Menu	Niveau d'Eau	Capacité de Cuisson [tasses]	Remarques
Riz Blanc	Riz Blanc	WHITE / SUSHI	WHITE RICE	1.0L：1〜5.5 1.8L：2〜10	
Riz Sushi	Riz Blanc	WHITE / SUSHI	SUSHI RICE	1.0L：1〜5.5 1.8L：2〜10	
Cuisson Rapide	Riz Blanc	QUICK	WHITE RICE	1.0L：1〜5.5 1.8L：2〜10	• Choisir ce réglage quand vous avez besoin de faire cuire du riz et que vous êtes pressé. Veuillez noter que la texture du riz pourra être légèrement plus dure.
Riz Mélangé	Riz Blanc	MIXED	WHITE RICE	1.0L：1〜4 1.8L：2〜6	• La quantité recommandée d'ingrédients devrait être de 30-50% du volume de riz. • Les assaisonnements devraient être mélangés à du bouillon ou à de l'eau et ajoutés ensuite au riz. Après avoir ajusté la quantité d'eau, remuer complètement. Si les assaisonnements sont ajoutés directement au riz ou s'ils ne sont pas mélangés correctement, une cuisson imparfaite ou brûlée peut se produire. • Couper les ingrédients en petits morceaux et les placer au-dessus du riz (ne pas les mêler au riz).
Porridge	Riz Blanc	PORRIDGE	PORRIDGE	1.0L：0.5〜1.5 1.8L：0.5〜2.5	• La quantité recommandée d'ingrédients devrait être de 30-50% du volume de riz. • Couper les ingrédients en petits morceaux et les placer au-dessus du riz (ne pas les mêler au riz). • Les ingrédients qui ne cuisent pas facilement ne devraient pas être employés en grandes quantités. • **Faire bouillir séparément les légumes feuillus et les ajouter après la fin de la cuisson du porridge de riz.** • On ne peut pas employer du riz semi-complet (30%, 50% et 70%) ou du riz complet pour faire du porridge.
Riz Sucré	Riz Sucré ou Riz Blanc mélangé avec du Riz Sucré	SWEET	SWEET RICE (Quand on fait cuire du riz blanc mélangé avec du riz sucré, employer un niveau d'eau légèrement au-dessus de celui pour SUCRÉ)	1.0L：1〜4 1.8L：2〜6	• Les assaisonnements devraient être mélangés à du bouillon ou à de l'eau et ajoutés ensuite au riz. Après avoir ajusté la quantité d'eau, remuer complètement. • Mettre les ingrédients au-dessus du riz après avoir ajusté l'eau. • Quand on fait cuire du riz avec des haricots adzuki, faire d'abord bouillir les haricots adzuki, séparer ensuite les haricots du bouillon et faire refroidir jusqu'à la température ambiante avant emploi. Employer le bouillon à la place d'eau quand on fait cuire le riz.
Riz Complet	Riz Complet	BROWN	BROWN RICE	1.0L：1〜4 1.8L：2〜8	• Si du riz blanc est mélangé au riz complet, il pourra déborder quand il bout ou une cuisson imparfaite pourra se produire et ce n'est pas recommandé.

COMMENT FAIRE CUIRE LE RIZ (Suite)

Autres

On pourra faire cuire ces menus en utilisant les réglages ci-dessous.

Autres	Riz	Réglage de Menu	Niveau d'Eau	Capacité de Cuisson [tasses]	Remarques
Riz Mélangé à de l'Orge	Orge mélangé à du Riz Blanc	WHITE / SUSHI	WHITE RICE	1.0L：1〜5.5 1.8L：2〜10	• La quantité d'orge mélangée au riz ne devrait pas être inférieure à 20% du volume total. Par ex.: Pour cuire 1 tasse de riz mélangé à de l'orge, employer 0, 8 tasse de riz blanc et 0,2 tasse d'orge.
Riz Mélangé à des Germes	Riz Blanc avec Germes	WHITE / SUSHI	WHITE RICE	1.0L：1〜5.5 1.8L：2〜10	• Nettoyer le riz vite et en douceur car les germes peuvent facilement partir au lavage.
Riz Complet Germé	Riz Complet Germé ou Riz Blanc mélangé à du Riz Complet Germé	WHITE / SUSHI	WHITE RICE	1.0L：1〜4 1.8L：2〜8	• Ne pas employer la fonction Minuteur ou tremper le riz plus de 30 minutes. • Vos résultats de cuisson pourront varier et pourront ne pas être toujours satisfaisants. Certains types de riz complet germé pourront faire déborder le Cuiseur de Riz quand ça bout. • Quand vous faites cuire du riz complet germé fait par un germinateur de riz complet germé, contactez directement le fabricant du germinateur pour des méthodes de cuisson idéales.
Riz Semi-Complet à 30%	Riz Semi-Complet à 30%	BROWN	BROWN RICE Employer un niveau d'eau légèrement en dessous de celui pour COMPLET	1.0L：1〜4 1.8L：2〜8	• Selon la marque de riz et/ou le niveau de polissage du riz, il pourra faire déborder le Cuiseur de Riz quand ça bout ou ne pas bien cuire. →**faire des ajustements du niveau d'eau.**
Riz Semi-Complet à 50% / 70%	Riz Semi-Complet à 50% / 70%	WHITE / SUSHI	WHITE RICE Employer un niveau d'eau légèrement au-dessus de celui pour BLANC	1.0L：1〜4 1.8L：2〜8	

Temps de cuisson estimé du début à la fin

Choix de Menus	Durée du Temps de Cuisson	
	Modèle d'1, 0 L	Modèle d'1, 8 L
Riz Blanc / Riz Sushi	Approx. 45 minutes – 1 heure	
Cuisson Rapide	Approx. 29 minutes – 40 minutes	Approx. 30 minutes – 45 minutes
Riz Mélangé	Approx. 55 minutes – 1 heure 5 minutes	
Porridge	Approx. 55 minutes – 1 heure 5 minutes	Approx. 50 minutes – 1 heure 5 minutes
Riz Sucré	Approx. 45 minutes – 50 minutes	
Riz Complet	Approx. 1 heure 25 minutes – 1 heure 50 minutes	

- Le tableau ci-dessus est basé sur des conditions de tests à 120 volts, une température ambiante à 20ºC et de l'eau à une température de 18ºC au début.
- Les durées ci-dessus sont comptées à partir de la Cuisson jusqu'au processus Garder Chaud. Les temps réels peuvent varier suivant le voltage, la température ambiante, la saison et la quantité d'eau employée.
- Le réglage de menu MÉLANGÉ nécessite un temps de cuisson plus long pour permettre au riz d'absorber les assaisonnements. (Le préchauffage prend environ 30 minutes.)

GARDER AU CHAUD NORMAL ET GARDER AU CHAUD PROLONGÉ

Passer du Mode Garder Chaud au mode Garder Chaud prolongé en appuyant sur le bouton GARDER CHAUD pendant le mode Garder Chaud.

MENU
KEEP WARM
WHITE SUSHI
QUICK
MIXED
PORRIDGE
SWEET
BROWN
CAKE
STEAM
KEEP WARM REGULAR EXTENDED
Bouton GARDER CHAUD
Voyant GARDER CHAUD NORMAL
Voyant GARDER CHAUD PROLONGÉ

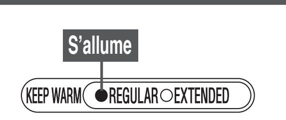
- **Le mode GARDER CHAUD PROLONGÉ n'est pas disponible pendant ce qui suit (Le Cuiseur de Riz gardera et démarrera automatiquement le mode Garder Chaud Normal):**
- Réglages des menus MÉLANGÉ, PORRIDGE, SUCRÉ et COMPLET.
- Si 12 heures de GARDER CHAUD NORMAL se sont déjà écoulées
- Si 4 heures de GARDER CHAUD PROLONGÉ se sont déjà écoulées.
- Si la température de la Casserole de Cuisson Interne est basse en raison de l'annulation du mode Garder Chaud ou d'une panne de courant.

- **La température ambiante, ouvrir et fermer fréquemment le Couvercle Extérieur, un Cuiseur de Riz sale, le type de riz employé ou la façon dont le riz a été nettoyé, pourront causer de mauvaises odeurs, ou le développement de microbes. Voir pg. 19 « COMMENT NETTOYER L'INTÉRIEUR » et nettoyer le Cuiseur de Riz et employer le mode Garder Chaud Normal autant que possible pour minimiser ces effets.**

GARDER CHAUD NORMAL

Quand la cuisson prend fin, le Cuiseur de Riz passera automatiquement au mode Garder Chaud Normal et le voyant GARDER CHAUD NORMAL s'allume.

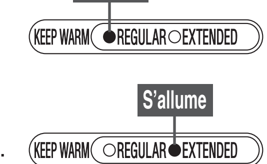
- Pour mettre en route le mode Garder Chaud Normal quand le Cuiseur de Riz est éteint, appuyer sur le bouton GARDER CHAUD.



GARDER CHAUD PROLONGÉ

Cette fonction peut être activée pendant le mode Garder Chaud Normal.

Employer cette fonction quand on garde du riz au chaud pendant longtemps. On réduira le riz qui sèche et jaunit en gardant une température légèrement plus basse.



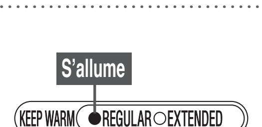
1 **Vérifier pour s'assurer que le voyant GARDER CHAUD NORMAL est allumé.**

2 **Appuyer une fois sur** 

. Le voyant GARDER CHAUD PROLONGÉ s'allumera.

- Après 8 heures de Garder Chaud Prolongé, le Cuiseur de Riz passe automatiquement à Garder Chaud Normal.

Comment changer de Garder Chaud Prolongé à Garder Chaud Normal:



Appuyer une fois sur le bouton 

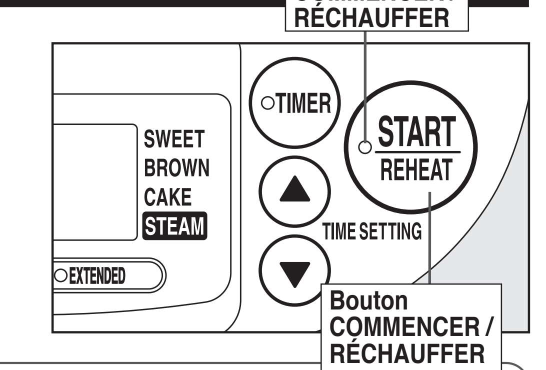
.

Le réglage retournera à Garder Chaud Normal et le voyant GARDER CHAUD NORMAL s'allumera.

NOTE:

- Pour changer l'affichage pour montrer l'heure actuelle pendant Garder Chaud, appuyer sur le bouton de Réglage de l'Heure ⓐ ou ⓥ. Appuyer ensuite sur le bouton ⓐ ou ⓥ pour revenir à l'affichage Garder Chaud. Prière de noter que l'affichage ne reviendra pas automatiquement à l'affichage Garder Chaud la prochaine fois qu'on se sert du Cuiseur de Riz ; ceci doit être fait manuellement. Ce changement ne peut être fait que pendant le mode Garder Chaud.
- Assurez-vous d'employer le mode Garder Chaud quand vous gardez en réserve du riz dans la Casserole de Cuisson Interne.
- Employer le mode Garder Chaud Normal pour garder du Riz Complet Germé ou du Riz Semi Complet (30%, 50% ou 70%) pour minimiser les mauvaises odeurs.
- Le mode Garder Chaud n'est pas disponible pour les réglages des menus GÂTEAUX et VAPEURS.

FONCTION RÉCHAUFFAGE

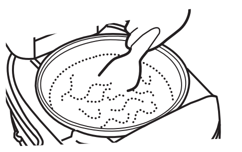


Vous pouvez employer cette fonction pendant le mode Garder Chaud Normal ou le mode Garder Chaud Prolongé.

- Cette fonction Réchauffage est pour réchauffer du riz pendant garder chaud pour garder le riz plus chaud. En particulier quand le riz est gardé au chaud à une température plus basse par le mode Garder Chaud Prolongé. La fonction Réchauffage réchauffera le riz à la meilleure température pour le manger.

1 Décoller et aplanir la surface du riz gardé au chaud.

- Assurez-vous de décoller le riz pour l'empêcher de brûler ou de devenir dur.
- Pour réchauffer une petite quantité de riz, ajouter une cuiller à soupe d'eau pour chaque bol de riz (approx. 160g), bien mélanger et rassembler le riz vers le centre de la Casserole de Cuisson Interne. Faire ainsi minimisera la sécheresse.
- Faites attention de ne pas vous brûler quand vous remuez et décollez le riz.
- La Casserole de Cuisson Interne pourra tourner quand vous décollez le riz. Tenir la Casserole de Cuisson Interne avec des gants de cuisine ou un chiffon doux l'empêchera de tourner tout en réduisant les dégâts à l'extérieur du fond de la casserole.





2 Appuyer sur le bouton .

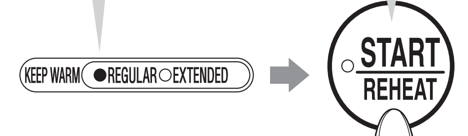
Assurez-vous que le voyant GARDER CHAUD ou GARDER CHAUD PROLONGÉ est allumé.

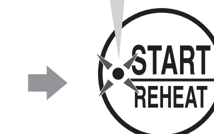
La mélodie joue quand le mode Réchauffage commence.

Le voyant COMMENCER / RÉCHAUFFER commence à clignoter.

On entend la mélodie (ou le bip) quand le voyant GARDER CHAUD NORMAL s'allume quand le réchauffage est fini.

Temps normal nécessaire pour réchauffage:
Approx. 7 min.～ 9 min.







- On entend la mélodie (ou le bip) quand le voyant GARDER CHAUD NORMAL/ GARDER CHAUD PROLONGÉ est allumé. Si le bouton COMMENCER/RÉCHAUFFER est enfoncé, quand le voyant GARDER CHAUD NORMAL/ GARDER CHAUD PROLONGÉ est éteint, la fonction de cuisson du riz commencera.

3 Décoller le riz.

- Décoller et aplanir la surface du riz comme le riz au fond pourra être plus dur.
- Faites attention de ne pas vous brûler quand vous remuez et décollez le riz.
- La Casserole de Cuisson Interne pourra tourner quand vous décollez le riz. Tenir la Casserole de Cuisson Interne avec des gants de cuisine ou un chiffon doux l'empêchera de tourner tout en réduisant les dégâts à l'extérieur du fond de la casserole.

Pour annuler le mode Réchauffage:	Appuyer sur le bouton ANNULER.
Pour annuler le mode Réchauffage et revenir au mode Garder Chaud:	● Appuyer sur le bouton GARDER CHAUD.
Ne pas réchauffer dans les cas suivants:	● Ne pas utiliser la fonction Réchauffage pour réchauffer des aliments autres que du riz blanc, comme réchauffer d'autres types de riz pourra faire brûler ou causer une décoloration. ● Ne pas répéter la fonction Réchauffage comme faire ainsi pourra faire brûler ou causer une sécheresse. ● Ne pas utiliser la fonction Réchauffage si la quantité de riz restante est au-dessus du niveau 3 d'eau (pour le modèle d'1,0 L) ou 6 (pour le modèle d'1,8 L) pour BLANC comme le riz pourra ne pas être chauffé de façon adéquate. ● Ne pas utiliser la fonction Réchauffage si le riz est froid ou si la température de la la Casserole de Cuisson Interne est trop basse comme faire ainsi pourra faire brûler, durcir le riz ou causer de mauvaises odeurs.

EMPLOI DU MINUTEUR

- Régler l'horloge à l'heure actuelle avant de régler la fonction Minuteur. → pg.7

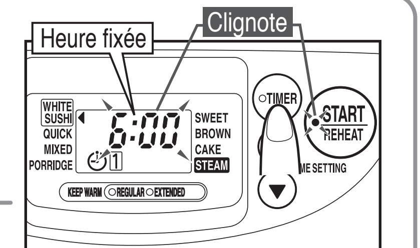
- Cette fonction règle le Cuiseur de Riz pour qu'il finisse automatiquement la cuisson à une heure précise. Une fois fixés, les réglages du minuteur sont enregistrés dans «Minuteur 1 ⏲1 » et «Minuteur 2 ⏲2 ».
- Les réglages initiaux sont 6:00 heures pour le «Minuteur 1» et 18:00 heures pour le «Minuteur 2».

FIXER UNE HEURE PRÉCISE

1 Appuyer sur le bouton (TIMER) pour choisir «Minuteur 1» ou «Minuteur 2»

L'heure préréglée pour le «Minuteur 1» et le voyant DÉBUT/RÉCHAUFFAGE commenceront à clignoter.

- Appuyer de nouveau sur le bouton et l'heure préréglée pour le «Minuteur 2» apparaîtra.



2 Appuyer sur le bouton (MENU) pour choisir le Menu désiré.

- La fonction Minuteur n'est pas disponible pour les réglages de menu CUISSON RAPIDE, MÉLANGÉ, SUCRÉ, GÂTEAU et VAPEUR.

3 Appuyer sur le bouton de Réglage de l'Heure (▲) ou (▼) pour fixer une heure précise de fin de cuisson.

Bouton (▲): Chaque fois qu'on appuie, on fait avancer l'heure par paliers de 10 minutes.

Bouton (▼): Chaque fois qu'on appuie, on fait reculer l'heure par paliers de 10 minutes.

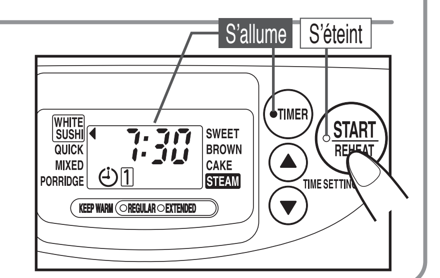
- Appuyer sur le bouton et le maintenir pour faire rapidement avancer l'heure par paliers de 10 minutes.
- Vous n'avez pas besoin de fixer l'heure de nouveau quand vous employez les mêmes réglages.

L'heure à laquelle vous souhaitez finir la cuisson.
Par ex.
7 heures 30

4 Appuyer sur le bouton (START/REHEAT).

Le voyant COMMENCER / RÊCHAUFFER s'éteindra et l'heure fixée de 7 heures 30 sera affichée et le voyant MINUTEUR s'allumera avec un son de Mélodie/Bip.

- **Le bouton COMMENCER / RÊCHAUFFER doit être enfoncé pour régler le Minuteur.**



Durées suggérées pour le réglage du Minuteur:

Choix de Menus	Réglage du Minuteur	
	Modèle d'1,0 L	Modèle d'1,8 L
Riz Blanc / Riz Sushi	1 heure 5 minutes – 13 heures	1 heure 10 minutes – 13 heures
Porridge	1 heure 10 minutes – 13 heures	1 heure 15 minutes – 13 heures
Riz Complet	1 heure 55 minutes – 13 heures	2 heures – 13 heures

NOTE:

- Pour annuler le réglage du Minuteur, appuyer sur le bouton ANNULER.
- Appuyer sur le bouton de Réglage du Minuteur (▲) ou (▼) pour vérifier l'heure actuelle.
- Ne pas appuyer sur la fonction Minuteur quand vous ajoutez des ingrédients et/ou des assaisonnements au riz Les ingrédients pourront se gâter ou les assaisonnements pourront se déposer au fond de la Casserole de Cuisson Interne et vos résultats pourront ne pas être satisfaisants.
- Le riz pourra avoir une texture plus molle quand on le fait cuire avec la fonction Minuteur.
- Le temps restant jusqu'à la fin de la cuisson ne sera pas affiché quand le Minuteur est réglé.
- Si le Minuteur est réglé pour une durée inférieure à celle suggérée ci-dessus, on entendra un bip et le Cuiseur de Riz commencera immédiatement la cuisson.
- Assurez-vous de régler le Minuteur pour moins de 13 heures, surtout pendant l'été, pour empêcher le riz trempé de se gâter à cause de la température ambiante plus élevée.
- N'employez pas le Minuteur quand vous faites cuire du Riz Complet Germé comme il a tendance à absorber trop d'eau et vos résultats pourront ne pas être satisfaisants.
- La cuisson pourra ne pas être finie à l'heure fixée si la température de la pièce ou de l'eau est trop basse. De plus, le temps de cuisson pourra être affecté par la quantité d'eau ou le voltage.

COMMENT EMPLOYER LA FONCTION VAPEUR

1 Ajouter de l'eau dans la Casserole de Cuisson Interne.

540mL (ou 3 tasses dans le Gobelet Mesureur fourni) pour la taille d'1,0 L.
720mL (ou 4 tasses dans le Gobelet Mesureur fourni) pour la taille d'1,8 L.

2 Placer la Casserole de Cuisson Interne dans le Corps Principal et placer le Panier de Cuisson Vapeur.

Toujours prendre la précaution d'essuyer la surface externe de la Casserole de Cuisson Interne et l'intérieur du Corps Principal jusqu'à ce qu'ils soient propres, surtout pour l'humidité et les corps étrangers avant de placer la Casserole de Cuisson Interne dans le Corps Principal.

- Assurez-vous toujours de placer le Panier de Cuisson Vapeur bien droit ou la vapeur s'échappera de l'intervalle.

3 Mettre les aliments dans le Panier de Cuisson Vapeur et attacher l'Ensemble du Couvercle Intérieur et le Capuchon du Purgeur de Vapeur. Fermer le Couvercle Extérieur et brancher le Cordon d'Alimentation.

- Répartir également les aliments dans le Panier de Cuisson Vapeur. Le Panier de Cuisson Vapeur pourra pencher si les aliments sont plus lourds d'un côté.

4 Choisir le réglage de menu VAPEUR en appuyant sur le bouton (MENU).

- Quand le réglage de menu VAPEUR est choisi, le temps de cuisson implicite apparaîtra sur l'affichage. Le temps de cuisson pourra être prolongé ou raccourci en se servant des boutons ▲ ou ▼ de Réglage du Minuteur. Voir pg.17 «Temps de Cuisson Estimé».

Taille	Temps de Cuisson Implicite	Temps de Cuisson Possible
Modèle d'1,0 L	40 minutes	1 — 60 minutes
Modèle d'1,8 L		

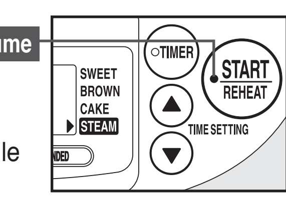
Le temps de cuisson comprend le temps que ça prend pour faire bouillir l'eau.



5 Appuyer sur le bouton  .

Le voyant COMMENCER / RÉCHAUFFER s'allume et on entendra la mélodie/le bip pour commencer la cuisson vapeur.

- Appuyer sur le bouton ▲ ou ▼ de Réglage du Minuteur pour vérifier l'heure actuelle pendant la cuisson.





6 Quand la mélodie ou bip pour indiquer la fin de la cuisson se fait entendre, appuyer sur le bouton (CANCEL) et enlever la nourriture de la Casserole de Cuisson du Panier de Cuisson Vapeur.

Clignote — SWEET BROWN CAKE STEAM MINUTES — REGULAR EXTENDED — Dans les 30 minutes après la fin de la cuisson

Clignote — SWEET BROWN CAKE STEAM — REGULAR EXTENDED — 30 minutes après la fin de la cuisson

- Enlever les aliments de la Casserole de Cuisson Interne immédiatement après la fin de la cuisson ou la nourriture pourra devenir mouillée ou ramollie.
- Faire attention quand on enlève le Couvercle Extérieur ou qu'on enlève le plat vapeur ou le Panier de Cuisson Vapeur comme la vapeur et l'intérieur du corps Principal sont très chauds.
- Toujours appuyer sur le bouton ANNULER à la fin de la cuisson. Le Cuiseur de riz fera bip toutes les 30 minutes pour vous rappeler d'enlever les aliments si le bouton ANNULER n'est pas enfoncé.
- Si la nourriture a besoin de plus de vapeur, recommencer le processus à partir de la **4** ème Étape pour cuire plus longtemps à la vapeur.
- S'il y a une odeur de nourriture laissée dans la Casserole de Cuisson Interne, voir pg.20. «NETTOYAGE ET ENTRETIEN: S'IL Y A UNE ODEUR DANS LE CUISEUR DE RIZ » pour supprimer l'odeur.
- Le Panier de Cuisson Vapeur pourra se colorer avec les aliments Surtout les carottes et les légumes feuillus) mais ça n'affectera pas les résultats de la cuisson. Laver le Panier de Cuisson Vapeur immédiatement après chaque usage comme la tache deviendra plus difficile à enlever une fois sèche.

NOTE:

- Nettoyer l'écume de la nourriture du poulet, poisson et autres viandes après la fin de la cuisson.
- Quand on fait cuire des légumes verts, placer immédiatement dans de l'eau glacée après la cuisson pour préserver leur couleur vive et égoutter.

Temps de Cuisson Estimé:

Ne pas faire cuire des aliments de plus de 3,5 cm d'épaisseur. Ils pourraient frapper l'Ensemble du Couvercle Intérieur et causer une panne ou un mauvais fonctionnement.

Ingrédients	Quantité	Temps de Cuisson Estimé	Conseils pour la Cuisson Vapeur
Carottes	200g / 1	20 min.	Couper en petits morceaux
Brocolis	200g / 1/2	15 min.	Couper en petits morceaux
Épinards	100g	15 min.	Couper en petits morceaux
Potiron	250g / 1/4	20 min.	Couper en petits morceaux
Pommes de terre	450g / 3	40 min.	Couper en petits morceaux
Patates douces	300g / 1	35 min.	Couper en petits morceaux
Maïs	200g / 1	30 min.	Couper en petits morceaux
Poulet	300g / 1	30 min.	Faire des entailles sur le dessous (qui entre en contact avec le panier de cuisson vapeur)
Poisson (poisson blanc, saumon, etc.)	150g / 1 fillet	25 min.	Découper en morceaux de moins de 2 cm et emballer dans du papier aluminium
Crevettes roses	150g / 15	20 min.	Cuire à la vapeur sans les éplucher
Pétoncles	150g	20 min.	Enlever de la coquille (si ça attache, tapisser le panier de cuisson vapeur de chou chinois ou de chou)
Boulettes de viande réfrigérées : cuites à la vapeur, tourtière, petits pains vapeur (Xialongtao)	200g	15 min.	Laisser un espace approprié entre les aliments.
Boulettes de viande surgelées : cuites à la vapeur, tourtière, petits pains vapeur (Xialongtao)	200g	20 min.	Laisser un espace approprié entre les aliments.

NOTE:

Ne faites pas cuire les types d'aliments suivants dans le Cuiseur de Riz:

- Des aliments épais tels qu'au curry ou des ragoûts.
- Des aliments qui débordent en faisant des bulles tels que ceux employant du bicarbonate de soude.
- Des aliments qui grossissent après la cuisson tels que les produits de la mer traités et les haricots
- Des aliments avec de grandes quantités d'huile.
- Des aliments dans des sachets en plastique.

Quand vous cuisinez:

- N'employez pas de papier torchon ou d'autres couvercles pour couvrir les aliments.
- Enlever tous les corps étranger à l'extérieur de la Casserole de Cuisson Interne, du Réchaud du Couvercle ou du Détecteur Central. → pg.19
- Quand on emploie du papier aluminium ou des plaques de cuisson, ne pas couvrir complètement les trous du Panier de Cuisson Vapeur. Et ne leur permettez pas de dépasser du Panier de Cuisson Vapeur. Faire ainsi pourra le faire déborder, causer une fuite de vapeur ou une panne.
- Le temps de cuisson vapeur pourra varier sur la base de la température ambiante, du courant électrique, de la quantité d'eau, de la taille, de la quantité et de la température de la nourriture ou d'autres facteurs.
- Si les aliments ne sont pas assez cuits, répétez le processus de cuisson à la vapeur pour cuire plus en suivant les étapes **4** à **6**.
- Quand on cuit à la vapeur consécutivement, vérifier pour s'assurer qu'il y a assez d'eau dans la Casserole de Cuisson Interne et ajouter de l'eau en conséquence pour éviter qu'elle ne soit à sec après avoir bouilli.
- Cuire du poisson ou de la viande à la vapeur pendant longtemps pourra les rendre durs. S'ils ne cuisent pas dans toute leur épaisseur, les couper en tranches minces avant de les cuire à la vapeur.

Si vous cuisez d'autres aliments avec le riz...

- Cuisez le riz en utilisant le mode BLANC/SUSHI.
- Ne cuisez pas plus d'une tasse de riz si la capacité de cuisson est de 1 litre, ou 2~4 tasses si celle-ci est de 1,8 litre (Il est possible que le couvercle s' ouvre durant la cuisson empêchant le riz de cuire correctement et les autres ingrédients d'être bien cuits à la vapeur.)
- Bien laver le riz avant de le cuire. → Sinon il est possible qu'il atteigne le panier vapeur.
- Vous pouvez faire cuire en même temps des aliments nécessitant un temps de cuisson relativement long, tels des pommes deterre, des patates douces, des épis de maïs, du potiron ou du poisson (enveloppé dans du papier aluminium). Si ceux-ci ne cuisent pas bien, réduisez la quantité des ingrédients, ou coupez-les en petits morceaux.
- Les ingrédients nécessitant un temps de cuisson relativement court tels les épinards ne peuvent pas être cuits à la vapeur.
- N'ajoutez pas d'ingrédients pendant la cuisson du riz.
- Il est possible que le riz brûle plus facilement ou prenne la couleur des autres ingrédients.

Après la Cuisson:

- Faites attention en ouvrant le Couvercle Extérieur ou en enlevant le plat cuit à la vapeur ou le Panier de Cuisson Vapeur comme la vapeur et l'intérieur du corps Principal sont très chauds.
- L'huile et l'écume pourront souiller l'Ensemble du Couvercle Intérieur surtout quand on cuit des viandes à la vapeur. Toujours laver l'Ensemble du Couvercle Intérieur, la Casserole de Cuisson Interne et le Panier de Cuisson Vapeur après chaque usage et essuyer le Joint du Couvercle Extérieur et l'intérieur du Couvercle Extérieur après chaque usage pour éviter les odeurs et la pourriture.
- La condensation pourra retomber de l'Ensemble du Couvercle Intérieur quand le Couvercle Extérieur est ouvert et causer des brûlures. Prière de faire attention.

COMMENT FAIRE CUIRE DES GÂTEAUX

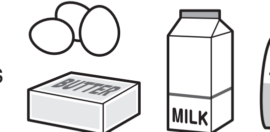
● Veuillez voir notice d'utilisation anglais RECETTES P.22.

1 **Graisser légèrement et également l'intérieur de la Casserole de Cuisson Interne avec du beurre.**

● Il pourra être difficile d'enlever le gâteau si la Casserole de Cuisson Interne n'est pas graissée également.

2 **Préparer la pâte pour le gâteau.**

Ne pas ajouter de levure chimique ou de bicarbonate de soude comme ils pourront faire lever le gâteau trop haut et causer un mauvais fonctionnement.
La capacité maximum pour la farine tous usages est de 120 g pour le modèle d'1,0 L et de 180 g pour le modèle d'1,8 L.







Verser la pâte à gâteau dans la Casserole de Cuisson Interne à partir de la 1 ère Étape. Aplanir la surface et laisser échapper l'air en excès.

● Frapper plusieurs fois le fond de la Casserole de Cuisson Interne avec la paume de vos mains pour faire échapper les bulles d'air dans la pâte. Ne pas frapper le fond de la Casserole de Cuisson Interne ave des objets durs et ne pas non plus le laisser tomber sur le comptoir de la cuisine comme ça pourra déformer la Casserole de Cuisson Interne et causer une cuisson inégale.



Placer la Casserole de Cuisson Interne dans le Corps Principal, fermer le Couvercle Extérieur et choisir le réglage Gâteau en appuyant sur le bouton (MENU).

● Quand le réglage Gâteau du menu est choisi, le temps de cuisson implicite apparaîtra sur l'Affichage. Le temps de cuisson pourra être prolongé ou raccourci en se servant des boutons (▲) ou (▼) de Réglage du Minuteur.

Taille	Temps de Cuisson Implicite	Temps de Cuisson Possible
Modèle d'1,0 L	45 minutes	1 — 60 minutes
Modèle d'1,8 L	65 minutes	1 — 80 minutes

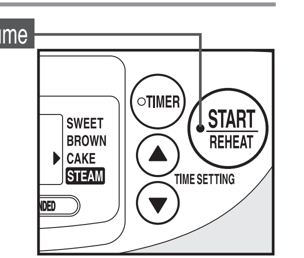


Appuyer sur le bouton  **.**

Le voyant COMMENCER / RÉCHAUFFER s'allume et on entendra la mélodie / le bip pour commencer la cuisson.

● Appuyer sur le bouton (▲) ou (▼) de Réglage du Minuteur pour vérifier l'heure actuelle pendant la cuisson.

S'allume

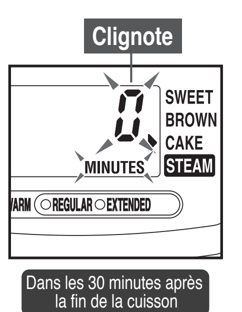




Quand entend la mélodie/le bip pour indiquer la fin de la cuisson, appuyer sur le bouton (CANCEL) et enlever les aliments de la Casserole de Cuisson Interne.

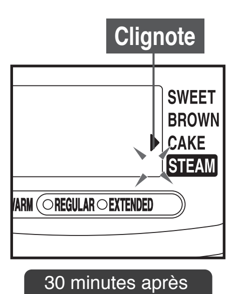
● Enlever le gâteau de la Casserole de Cuisson Interne mmédiatement après la fin de la cuisson. Autrement,ça pourra devenir difficile d'enlever le gâteau.
● Toujours appuyer sur le bouton ANNULER à la fin de la cuisson. Le Cuiseur de riz fera bip toutes les 30 minutes pour vous rappeler d'enlever le gâteau si le bouton ANNULER n'est pas enfoncé.
● Si le gâteau a besoin de cuire plus longtemps, recommencer le processus à partir de la 4 ème Étape pour cuire plus longtemps.
● S'il y a une odeur de gâteau laissée dans la Casserole de Cuisson Interne, voir pg.20. «NETTOYAGE ET ENTRETIEN: S'IL Y A UNE ODEUR DANS LE CUISEUR DE RIZ » pour supprimer l'odeur.
● Faites attention en enlevant le gâteau comme l'intérieur du Cuiseur de Riz et la Casserole de Cuisson Interne sont chauds à la fin de la cuisson.

Clignote



Dans les 30 minutes après la fin de la cuisson

Clignote



30 minutes après la fin de la cuisson

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

● Nettoyer complètement le Cuiseur de Riz après chaque usage.
● Assurez-vous de débrancher le Cordon d'Alimentation et de permettre au Corps Principal et à la Casserole de Cuisson Interne de refroidir.
● Ne pas employer de diluant, benzène, de détergents abrasifs et de brosses (nylon / métal), d'eau de javel ou rien qui pourrait endommager la Casserole de Cuisson Interne.
● Ne pas employer de lave-vaisselle ou de sèche-vaisselle. Faire ainsi pourra causer des éraflures, une déformation ou une décoloration.
● Assurez vous de rattacher correctement l'Ensemble du Couvercle Intérieur, le Capuchon du Purgeur de Vapeur et le Porte-spatule.

COMMENT NETTOYER L'EXTÉRIEUR

Corps Principal:
Essuyer avec un chiffon doux bien tordu.
● Si vous employez un chiffon traité chimiquement, l'employer avec modération pour éviter de transférer l'odeur du produit chimique et ne pas récurer le Cuiseur de Riz avec force.

Couvercle Extérieur
Ôter le Capuchon du Purgeur de Vapeur et essuyer le Couvercle Extérieur avec un chiffon doux bien tordu.

Capuchon du Purgeur de Vapeur

Bouton d'Ouverture
Si le bouton d'ouverture est bouché avec du riz ou une autre matière, l'enlever avec une tige de bambou.

Prise de Courant Mâle
Essuyer avec un chiffon doux sec.

Panneau de Contrôle
Essuyer avec un chiffon doux sec.

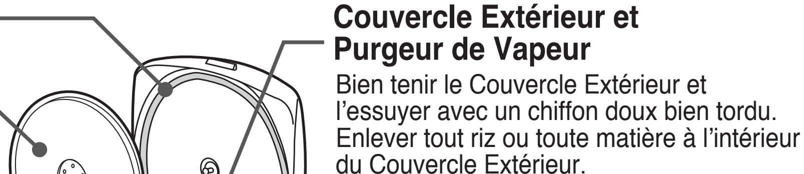
Cordon d'Alimentation
Essuyer avec un chiffon doux sec.

COMMENT NETTOYER L'INTÉRIEUR

Joint du Couvercle Extérieur

Ensemble du Couvercle Intérieur
Tremper l'Ensemble du Couvercle Intérieur dans de l'eau chaude ou froide, laver avec une éponge et essuyer avec un chiffon doux.
● Enlever le riz ou autre matière si ça colle à l'Ensemble du Couvercle Intérieur. Si on ne l'enlève pas, la vapeur pourra fuir au travers, le riz pourra sécher ou la cuisson ou Garder Chaud pourront être imparfaits.

● Assurez-vous de nettoyer l'Ensemble du Couvercle Intérieur après chaque usage; autrement, le couvercle pourra rouiller ou se décolorer.



Détecteur Central
Essuyer avec un chiffon doux bien tordu. S'il est bouché avec du riz ou une autre matière, l'enlever avec une tige de bambou.

Couvercle Extérieur et Purgeur de Vapeur
Bien tenir le Couvercle Extérieur et l'essuyer avec un chiffon doux bien tordu. Enlever tout riz ou toute matière à l'intérieur du Couvercle Extérieur.
● Ne pas employer de détergent de cuisine.
● Laisser du riz ou une autre matière sur la surface pourra faire rouiller ou se décolorer le Couvercle Extérieur.

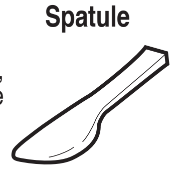
Dans le Corps Principal (Intérieur)
Essuyer avec un chiffon doux bien tordu.

Plaque Chauffante
Essuyer avec un chiffon doux bien tordu. Si du riz ou autre matière si ça colle à la Plaque Chauffante les polir pour les faire partir avec du papier de verre N°320 après l'avoir plongé dans l'eau.

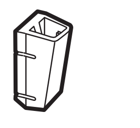
COMMENT NETTOYER LES ACCESSOIRES ET LA CASSEROLE DE CUISSON INTERNE

Laver avec une éponge douce.
Pour laver complètement, employer un détergent de cuisine doux.

Spatule



Porte-spatule



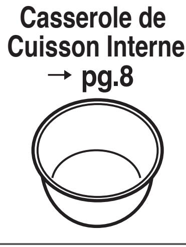
Panier de Cuisson Vapeur

Gobelet Mesureur



(180mL)

Casserole de Cuisson Interne → pg.8



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

S'IL Y A UNE ODEUR DANS LE CUISEUR DE RIZ

1 **Remplir la Casserole de Cuisson Interne avec de l'eau jusqu'au Niveau 1 pour BLANC pour le modèle d'1,0 L et jusqu'au Niveau 2 pour le modèle d'1,8 L.**
- Ne pas mettre d'autre matière telle que du détergent de cuisine dans la Casserole de Cuisson Interne.

2 **Fermer le Couvercle Extérieur et appuyer sur le bouton (MENU) pour choisir le réglage de menu RAPIDE.**

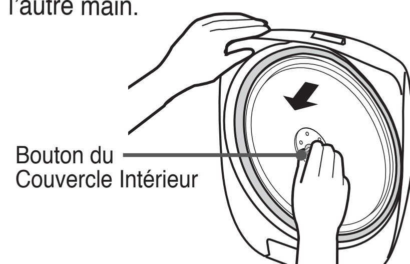
3 **Appuyer sur le bouton bouton (START/REHEAT).**

4 **Quand le Cuiseur de Riz finit la cuisson et passe au mode Garder Chaud, appuyer sur le bouton (CANCEL).**

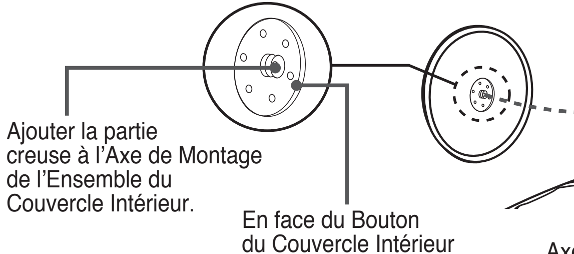
5 **Attendre que le Corps Principal refroidisse, jeter l'eau et nettoyer en conséquence.**
- Ouvrir le Couvercle Extérieur et faire sécher le Cuiseur de Riz dans un endroit bien ventilé.

COMMENT DÉTACHER ET ATTACHER L'ENSEMBLE DU COUVERCLE INTÉRIEUR

Comment détacher l'Ensemble du Couvercle Intérieur:
Tenir le Couvercle Extérieur d'une main et tirer le Bouton du Couvercle Intérieur vers vous de l'autre main.



Comment attacher l'Ensemble du Couvercle Intérieur:
Ajouter la partie creuse de l'Ensemble du Couvercle Intérieur (en face du Bouton du Couvercle Intérieur) à l'Axe de Montage de l'Ensemble du Couvercle Intérieur pour attacher l'Ensemble du Couvercle Intérieur.



Axe de Montage de l'Ensemble du Couvercle Intérieur

PIÈCES DE RECHANGE

- Prière de remplacer les pièces endommagées pour des résultats optimums.
- Quand on remplace des pièces, prière de vérifier le numéro de modèle et des pièces avant, contacter ensuite le magasin ou vous avez acheté le Cuiseur de Riz ou le Service Clientèle de Zojirushi.

Zojirushi Customer Service
1-800-733-6270
www.zojirushi.com

Noms des Pièces	Numéro des Pièces
Ensemble du Couvercle Intérieur (Modèle d'1,0 L)	C104-6B
Ensemble du Couvercle Intérieur (Modèle d'1,8 L)	C105-6B
Casserole de Cuisson Interne (Modèle d'1,0 L)	B362-6B
Casserole de Cuisson Interne (Modèle d'1,8 L)	B363-6B
Spatule	SHAKN-6B
Porte-spatule	616864-00
Gobelet Mesureur	615784-00
Panier de Cuisson Vapeur (Modèle d'1,0 L)	BU195031L-00
Panier de Cuisson Vapeur (Modèle d'1,8 L)	BU195032L-00

GUIDE DE DÉPANNAGE

- Prière de vérifier les points suivants avant d'appeler un dépanneur.

Problèmes		Cause (Points à vérifier)
CUISSON DU RIZ	Le riz cuit trop dur ou trop mou:	• Si le Cuiseur de riz est placé sur une surface inégale ou carrelée, la texture du riz cuit pourra être trop dure ou trop molle comme la quantité d'eau devient inconstante. • La texture du riz varie selon la marque du riz, où on l'a récolté, et combien de temps on l'a emmagasiné (nouvelle récolte ou vieille récolte). • La texture du riz varie selon la température ambiante et de l'eau. • L'emploi du Minuteur pourra avoir pour résultat un riz plus doux. • L'emploi du réglage de Menu RAPIDE pourra avoir pour résultat un riz plus dur. • Assurez-vous que la Casserole de Cuisson Interne n'est pas déformée. • Avez-vous décollé le riz après la fin de la cuisson? → **Décoller immédiatement le riz après la fin de la cuisson.**
	Le riz est brûlé:	• Un corps étranger tel que le riz pourra être collé à l'extérieur de la Casserole de Cuisson Interne, de la Plaque Chauffante ou du Détecteur Central. • Le riz pourra ne pas avoir été suffisamment nettoyé, permettant à trop de son de rester sur le grain de riz. • Assurez-vous que la Casserole de Cuisson Interne n'est pas déformée.
	Déborde pendant la cuisson quand ça bout:	• A-t-on choisi un autre réglage que PORRIDGE quand on fait cuire du porridge? • Assurez-vous que le Capuchon du Purgeur de Vapeur est attaché. • Le riz pourra ne pas avoir été suffisamment nettoyé, permettant à trop de son de rester sur le grain de riz. • Assurez-vous que la Casserole de Cuisson Interne n'est pas déformée. • Le choix de Menu ou de Niveau d'Eau est-il Correct? → **pg.11**
	Dans l'impossibilité de commencer la cuisson ou les boutons ne répondent pas:	• Assurez-vous que la Prise de Courant Mâle est solidement branchée. • L'affichage montre-t-il «E01» ou «E02»? → **pg.23** • Le voyant GARDER CHAUD NORMAL ou GARDER CHAUD PROLONGÉ est-il allumé? → **Appuyer sur le bouton ANNULER et appuyer sur le bouton COMMENCER/RÉCHAUFFER.**
	On entend du bruit pendant la Cuisson / Garder Chaud:	• Le microprocesseur (MICOM) fait entendre un son quand on règle la puissance calorique du Cuiseur de Riz. Ceci n'indique pas un problème. • Il y a un bruit de crépitement quand on laisse de l'eau à l'extérieur de la Casserole de Cuisson Interne. → **Toujours prendre la précaution d'essuyer la surface externe de la Casserole de Cuisson Interne et l'intérieur du Corps Principal jusqu'à ce qu'ils soient propres, surtout pour l'humidité et les corps étrangers avant de placer la Casserole de Cuisson Interne dans le Corps Principal.**
	De la vapeur sort de l'intervalle entre le Couvercle Extérieur et le Corps Principal:	• Veuillez vérifier si le Couvercle Extérieur est déformé ou si le Joint du Couvercle Extérieur est endommagé. • Le joint du couvercle extérieur est il sale ? → **Si tel est le cas, lavez-le.**
	La fonction de Réchauffage ne marche pas:	• Assurez-vous que le mode Garder Chaud n'est pas annulé. → **pg.14**
GÂTEAU	Le gâteau n'est pas complètement cuit ou ne monte pas:	• Le temps de cuisson pourra avoir été trop court. → **Assurez-vous de respecter les temps de cuisson suggérés dans les RECETTES. S'il a toujours besoin de cuire plus longtemps, employer les boutons (▲) or (▼) de Réglage du Temps pour régler la durée. Voir pg.18 «COMMENT FAIRE CUIRE DES GÂTEAUX» ou veuillez voir notice d'utilisation anglais RECETTES P.22.** • Assurez-vous de battre les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils moussent. Autrement, ça pourra causer une cuisson ou une montée insuffisante. • Assurez-vous de ne pas trop battre les blancs en neige. Battre les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils se séparent pourra causer une cuisson ou une montée insuffisante. • Des ingrédients mesurés inexactement pourront causer une cuisson ou une montée insuffisante. • Trop mélanger la pâte quand on ajoute la farine tous usages pourra causer une cuisson ou une montée insuffisante. • Ajouter trop d'ingrédients supplémentaires tels que des raisins secs pourra causer une cuisson insuffisante. • Assurez-vous de ne pas ajouter trop d'ingrédients. Respectez la quantité indiquée dans les RECETTES. Trop de pâte pourra causer une cuisson insuffisante. • Assurez-vous de faire cuire le gâteau immédiatement après avoir préparé la pâte. Permettre à la pâte de reposer pendant une période prolongée pourra faire retomber la pâte et la faire cuire sans monter. • Si vous frappez le fond de la Casserole de Cuisson Interne trop de fois, ça libère trop d'air et fait retomber la pâte Ne frappez le fond de la Casserole de Cuisson Interne que quelques fois. • Assurez-vous que la Casserole de Cuisson Interne n'est pas déformée. Si la Casserole de Cuisson Interne est déformée, le gâteau pourra s'avérer trop sombre ou cuire insuffisamment.
	Le gâteau monte trop:	• Avez-vous ajouté de la levure chimique ou du bicarbonate de soude. Ne pas ajouter de levure chimique ou de bicarbonate de soude comme ils pourront faire lever le gâteau trop haut et causer un mauvais fonctionnement.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problèmes		● Cause (Points à vérifier)
GÂTEAU	**Il est difficile de faire sortir le gâtau de la Casserole de Cuisson Interne:**	● Assurez-vous de bien graisser l'intérieur de la Casserole de Cuisson Interne. Autrement, il pourra être difficile d'enlever le gâteau. (Verser la pâte à gâteau après avoir graissé l'intérieur de la Casserole de Cuisson Interne rendra plus facile de retirer le gâteau quand la cuisson est terminée). ● Assurez-vous que la Casserole de Cuisson Interne n'est pas déformée. Si la Casserole de Cuisson Interne est déformée, le gâteau pourra s'avérer trop sombre ou cuire insuffisamment.
	Le gâteau monte trop:	● Un gâteau fraîchement cuit est fragile et casse facilement. Permettre au gâteau de refroidir avant de le manipuler.
	Le gâteau est brûlé:	● Assurez-vous que la Casserole de Cuisson Interne n'est pas déformée. Si la Casserole de Cuisson Interne est déformée, le gâteau pourra s'avérer trop sombre ou cuire insuffisamment. ● Le temps de cuisson pourra avoir été trop court. → **Assurez-vous de respecter les temps decuisson suggérés dans les RECETTES. S'il a toujours besoin de cuire plus longtemps, employer les boutons ▲ or ▼ de Réglage du Temps pour régler la durée. Voir pg.18 «COMMENT FAIRE CUIRE DES GÂTEAUX» ou veuillez voir notice d'utilisation anglais RECETTES pg.22.**
	● Ne pas placer d'autres moules à gâteaux ou de papier paraffiné dans le Cuiseur de Riz ou la Casserole de Cuisson Interne. Faire ainsi pourra causer un mauvais fonctionnement ou faire se déformer la Casserole de Cuisson Interne.	
CUISSON À LA VAPEUR	**Les aliments ne cuisent pas à la vapeur :**	● Y-a-t-il assez d'eau pour la cuisson vapeur ? → **Sinon consultez pg.16 la fonction "COMMENT EMPLOYER LA FONCTION VAPEUR".** ● Y-a-t-il trop d'ingrédients ? → **Réduisez la quantité d'ingrédients, ou augmentez le temps de cuisson.** ● Les ingrédients sont-ils trop gros ? → **Coupez les ingrédients en morceaux plus petits, ou augmentez le temps de caisson. → pg.17 "Temps de Cuisson Estimé"**
	La nourriture cuite à la vapeur est dure :	● Légumes : Le temps de cuisson à la vapeur est trop court. Ajoutez de l'eau et continuez la cuisson à la vapeur. ● Poissons et viandes : Le temps de cuisson à la vapeur est trop long. Réduire le temps de cuisson à la vapeur.
	Les aliments cuits à la vapeur sont froids :	● Avez-vous laissé s'écouler trop de temps après la fin de cuisson ? → **Ne mettez pas sur le mode "Garder Chaud". Sortez les aliment dès que la cuisson est terminée.**
GARDER CHAUD	**Pendant Garder Chaud, le riz a une odeur, jaunit ou il y a une condensation excessive:**	● Gardez vous au chaud une petite quantité de riz dans la Casserole de Cuisson Interne? ● A-t-on employé le mode Garder Chaud pendant plus de 12 heures? ● Le type de riz et d'eau employés pourront donner une apparence jaune au riz. ● Le riz a-t-il été gardé au chaud en laissant la spatule dans la Casserole de Cuisson Interne? ● A-t-on réchauffé du riz froid? ● Avez-vous décollé le riz après la fin de la cuisson? → **Décoller le riz immédiatement après la fin de la cuisson.** ● Le riz pourra ne pas avoir été rincé suffisamment et on aura laissé trop de son. ● Il pourra rester une odeur après avoir fait cuire du Riz Mélangé. → **Nettoyer complètement la Casserole de Cuisson Interne. → pg.20** ● Le mode Garder Chaud pourra ne pas avoir été employé pour garder du riz au chaud. Laisser du riz dans la Casserole de Cuisson Interne sans employer le mode Garder Chaud pourra causer une odeur indésirable. → **pg.8**
	Garder Chaud Prolongé n'est pas accepté:	● Avez-vous choisi un réglage de Menu pour lequel le mode Garder Chaud Prolongé n'est pas disponible. → **pg.13** ● A-t-on employé le mode Garder Chaud Normal pendant plus de 12 heures? Si on emploie le mode Garder Chaud pendant plus de 12 heures, le mode Garder Chaud Prolongé ne sera pas accepté. ● Le riz dans la Casserole de Cuisson Interne est-il froid ? → **Si la température de la Casserole de Cuisson Interne est basse, le mode Garder Chaud Prolongé ne sera pas accepté.**
	L'Affichage ne montre pas le temps de Garder Chaud écoulé:	● L'affichage montre-t-il l'heure actuelle ? → **Appuyer sur les boutons de Réglage de l'Heure pour changer l'affichage. Voir pg.13 «NOTE»**
CUISSON AU MINUTEUR	**Le Cuiseur de Riz commence la cuisson immédiatement après qu'on a réglé le Minuteur:**	● L'heure actuelle est-elle réglée correctement ? → **L'horloge affiche sur 24 heures. Veuillez vérifier et la régler de nouveau.** ● Si le Minuteur est réglé sur une durée plus courte que celle suggérée, il commencera immédiatement la cuisson.
	Le riz n'est pas prêt à l'heure fixée:	● L'heure actuelle est-elle réglée correctement ? → **L'horloge affiche sur 24 heures. Veuillez vérifier et la régler de nouveau.** ● La cuisson pourra ne pas être finie à l'heure fixée si la température ambiante ou de l'eau sont trop basses. De plus, le temps de cuisson pourra être affecté par la quantité d'eau ou le voltage.
	Le Minuteur ne peut pas être réglé:	● Avez-vous appuyé sur le bouton COMMENCER/RÊCHAUFFER après avoir réglé l'heure ? Il faut appuyer sur le bouton COMMENCER/RÊCHAUFFER pour finir de régler le Minuteur. ● «7:00» clignote-t-il sur l'affichage ? → **À moins que l'heure actuelle ne soit fixée, la fonction Minuteur ne sera pas acceptée. Voir pg.7**
AUTRE	**Quand une panne de courant se produit:**	● Si on se sert de trop d'appareils simultanément, une surcharge pourra se produire et le disjoncteur coupera le courant. → **Si un autre appareil est branché dans la même prise que le Cuiseur de Riz, débranchez le avant de remettre le disjoncteur à l'état initial. Si l'alimentation en électricité est rétablie dans les 10 minutes, le Cuiseur de Riz recommencera immédiatement la cuisson.**
	Il y a de la poussière couleur de rouille à l'intérieur du Couvercle Extérieur ou de l'Ensemble du Couvercle Intérieur.	● S'il y a un résidu de riz collé sur le Couvercle Extérieur ou l'Ensemble du Couvercle Intérieur et qu'il a changé de couleur, enlevez-le. → **pg.19**

AFFICHAGE DES ERREURS ET LEURS SIGNIFICATIONS

Affichage sur le Panneau		● Cause (Points à vérifier)
Affichage de l'Erreur	E01 E02	● Indique un mauvais fonctionnement. → **Veuillez contacter le magasin où vous l'avez acheté ou le Service Clientèle de Zojirushi.**
	H01 H02	● La température du Détecteur de Couvercle est trop élevée. → **Appuyer sur le bouton ANNULER et ouvrir le Couvercle Extérieur pendant plus de 45 minutes et permettre à l'intérieur de refroidir. (Faites attention de ne pas vous brûler).** → **Pour refroidir plus vite. Voir pg.10 "NOTE."**
	Affichage Blanc: 7:00 **7:00 clignote:**	● La pile au Lithium emmagasinée est morte. L'affichage s'éteindra et les mémoires enregistrées (heure actuelle, choix de menu et heures de Garder Chaud) seront effacées. Toutefois, une fois branché et l'horloge réglée, le Cuiseur de Riz fonctionnera normalement. Si on fait cuire du riz pendant que l'affichage montre 7:00 qui clignote, l'heure actuelle ne sera pas montrée pendant le processus de cuisson. → **pg.10** Pour remplacer la pile au Lithium, contacter le Service Clientèle de Zojirushi pour une de rechange (avec un surcoût).
	Affichage Bizzarre:	● Débranchez le Cordon d'Alimentation et rebranchez-le. → **L'affichage montrera 7:00 qui clignote. Prière de régler l'heure de nouveau en suivant les instructions à pg.7.**

SPÉCIFICATIONS

Modèle N°		NS-TSC10	NS-TSC18
Capacité de Cuisson [tasses]	Riz Blanc	0.18〜1.0L [1〜5.5]	0.36〜1.8L [2〜10]
	Riz Sushi	0.18〜1.0L [1〜5.5]	0.36〜1.8L [2〜10]
	Cuisson Rapide	0.18〜1.0L [1〜5.5]	0.36〜1.8L [2〜10]
	Riz Mélangé	0.18〜0.72L [1〜4]	0.36〜1.08L [2〜6]
	Porridge	0.09〜0.27L [0.5〜1.5]	0.09〜0.45L [0.5〜2.5]
	Riz Sucré	0.18〜0.72L [1〜4]	0.36〜1.08L [2〜6]
	Riz Complet	0.18〜0.72L [1〜4]	0.36〜1.44L [2〜8]
	Gâteau	Farine tous usages, 120g	Farine tous usages, 180g
Intensité		AC 120V 60Hz	
Consommation Électrique		610 W	820 W
Consommation Moyenne de Courant pendant Garder Chaud		29 W	35 W
Système de Cuisson du Riz		Chauffage Direct	
Longueur du Cordon d'Alimentation		1.0m (Cordon rétractable)	
Dimensions Externes (approx. cm)		25.5(W) x 35.5(D) x 21.5(H)	28(W) x 38(D) x 25(H)
Poids		Approx. 3.4kg	Approx. 4.5kg

- La consommation moyenne de courant pendant Garder Chaud est calculée avec le Cuiseur de Riz à capacité maximale et à une température ambiante de 20ºC.
- Ce produit pourra ne pas fonctionner correctement dans certains environnements ou endroits à haute altitude ou ayant des conditions climatiques extrêmes. Prière d'éviter d'utiliser ce produit dans de telles zones.